SPEISEN UND GETRÄNKE



SCHINKELKLAUSE BERLIN

SCHINKELKLAUSE

108 BERLIN · OBERWALLSTRASSE
TELEFON: 2 07 10 34

Öffnungszeiten:
Dienstag bis einschließlich Sonnabend von 9.00 bis 24.00 Uhr

Küchenschluß:
Warme Küche 23.00 Uhr · Kalte Küche 23.30 Uhr

Preisstufe S

⁘

Tabakwaren erhalten Sie an der Garderobe

⁘

Diese Speisen- und Getränkekarte
können Sie an der Garderobe käuflich erwerben!






SPEISENKARTE

VORSPEISEN	Mark
4 Schinkentütchen mit Sahnenmeerrettich, Toast	4,50
Geflügelsalat „Florida“ mit Toast	4,60
Ragout fin mit Käse überbacken und Toast	4,50
2/2 garnierte Eier (Sardellenfilet) auf Remoulade, Toast	3,00
SUPPEN	
Ukrainische Fleischsoljanka mit saurer Sahne	2,35
Legierte Champignoncremsuppe mit Weißbrot	1,75
Ungarische Gulaschsuppe mit Weißbrot	2,00
SPEISEN VOM GRILL	
Rumpsteak „Jäger Art“, pommes frites (Champignon mit sc. bearnaise)	8,35
Rumpsteak mit frischer Kräuterbutter, pommes frites	5,70
Rumpsteak „Berlin“ mit Curryreis (Pfeffer, Paprikaschoten, Letscho, Champignon, Zwiebel)	7,85
2 Tournedos „Spezialität des Hauses“, pommes frites (Schweinesteak, Zuckerschoten, gegrilltes Würstchen, sc. hollandaise)	7,15
WARME SPEISEN	
Bitoc mit Champignons à la creme und pommes frites	5,35
Berliner Spieß (Fleischspieß mit Letscho auf Reis)	5,10
Hühnerbrust, Champignontunke auf Curry-Risotto	6,50
Dreierleipfanne (Filet, gehacktes Kalbsteak, Leber, sauciert und pommes frites)	7,30
Schweinskotelett „Mexiko“, pommes frites (Paprika, Zwiebeln, Champignons)	5,10
Schweinelendchen „Schinkelklause“ mit pommes frites (Früchte mit saucierter Würzauflage)	7,50

SPEZIALITÄTEN ZUM BIER!	Mark
Braumeisterschmaus: Kartoffelpuffer mit Speckzwiebeltunke und Fleischauflage	4,55
Pußtahacksteak: Scharfes gehacktes Steak, verlorenes Ei mit Letscho auf geröstetem Graubrot	4,65
Feuerdrachen: (kalt) Graubort, Butter, Senf, Rollschinken, Meerrettich	3,70

KALTE SPEISEN AUF HOLZTELLER

Original Thüringer Wurst mit Butter und Brot (Leberwurst, Speckwurst, Bratwurst)	3,40
Gemischte Schinkenplatte mit Butter und Brot	3,40
Gemischte Käseplatte mit Butter und Brot (Schnittkäse, Camembert, Schmelzkäse)	4,15
Roastbeef rosa mit sc. Remoulade, Butter und Brot	5,15
Deutsche Salami mit Butter und Brot	2,60

Pökelzunge mit verschiedenen Salaten umlegt, Sahnenmeerrettich, Butter und Brot	4,60
Hackepeter mit Eigelb, Butter und Brot	3,55

Rollmops auf Apfel-Zwiebelsalat	3,55

Rindfleischsalat „Moskauer Art“ mit Weißbrot	3,40
Italienischer Fleischsalat mit Weißbrot	2,65

Salate und Kompotte saisonbedingt
und nach Ansage durch das Bedienungspersonal

DESSERT

Schoko-Nuß-Parfait mit Schlagsahne und Ananas	5,30
Obstsalat mit Sahne	4,55

WARME UND KALTE GETRÄNKE

		Mark
Tasse Kaffee, komplett		1,00
Kännchen Kaffee, komplett		2,00
Kännchen Mokka		1,90
Kännchen Kakao		1,80
Kännchen Tee mit Zucker und Zitrone		1,00
Grog von Dtsch. Rum mit Zucker	4 cl	1,85
Eiskaffee mit Sahne		3,00

ZUM KAFFEE

Käsesahnecremetorte	1,35
Obsttorte	1,35
Ungarische Fächertorte	2,15
1 Portion Schlagsahne	1,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Ambassador	0,25 l	0,40
Säfte nach Angebot		

BIERE

Pilsator:		
Molle	0,3 l	0,81
Maßkrug	0,5 l	1,35
Berliner Export-Weiße mit Schuß	0,33 l	0,90

SPIRITUOSEN	Mark 2 cl	Mark 4 cl
Weinbrand Edel	1,17	2,34
Sowjetischer Brandy	1,65	3,30
Deutscher Rum	0,80	1,60
Sowjetischer Wodka	1,12	2,24
Polnischer Wodka	1,12	2,24
Lichtenberger-Doppelkorn	0,85	1,70
Nordhäuser	0,90	1,80
Steinhäger	0,75	1,50
Edel Kirsch	0,72	1,44
Kaffee Edel	0,87	1,74
Karlsbader Becherbitter	1,22	2,44
Halb und Halb	0,75	1,50
Boonekamp	0,75	1,50
Schinkenhäger	1,65	3,30
Teachers-Scotch-Whisky	2,80	5,60
Weinbrand-Winkelhausen	1,35	2,70
Cognak-Hennessy	3,00	6,00

W E I N K A R T E

WEISSWEINE

Lindenblatt	Ung.	0,7 l	11,90
Blaustengler	Ung.	0,7 l	11,90
Tokayer Furmint	Ung.	0,7 l	16,10
Schwanberg Riesling	Öster.	0,7 l	16,80
Grüner Veltliner	Ung.	0,7 l	11,20

ROTWEINE

Pinot Noir	Ung.	0,7 l	9,85
Erlauer Stierblut	Ung.	0,7 l	9,30
San Juan	Argent.	1,0 l	18,60
Dark Lady	Zypern	0,7 l	23,--

DESSERTWEINE

Murfatlar	Rum.	0,6 l	12,60
Tokayer Aszu	Ung.	0,5 l	19,60
Ciociosan	Bulg.	1,0 l	16,80

SCHAUMWEINE

Rotkäppchen, tr.u.süß	DDR	0,75	1	21,20
Rotkäppchen, Glas		0,1	1	2,83

SCHOPPENWEINE

Lindenblatt	0,2	1	3,40
Blaustengler	0,2	1	3,40
Tokayer Furmint	0,2	1	4,60
Grüner Veltliner	0,2	1	3,20
Erlauer Stierblut	0,2	1	2,66
San Juan	0,2	1	3,72
Pinot Noir	0,2	1	2,72
Ciociosan	0,2	1	3,36
APERITIF: Ciociosan	0,1	1	3,52



Entwurf und Gestaltung: H. Hüpenthal, Dresden · Satz und Druck: PGH „Gutenberg Leipzig" III 18 316 BmG 015 75 733